

Tagliatelle mit Lachs-Sahne-Soße

Für 2 Personen

400 g Lachsfilet, ohne Haut	300 g Weizenmehl	4 Eier
2 Zucchini	10 Cherrytomaten	250 ml Sahne
500 ml Weißwein, trocken	1 Bund Frühlingszwiebeln	2 Zweige Oregano
2 Zweige Basilikum	Chili, getrocknet	Meersalz
Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Das Mehl und die Eier zu einem Teig vermengen. Den Teig dünn ausrollen und mit einem Messer die Tagliatelle ausschneiden. Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Tagliatelle für drei Minuten kochen. Die Frühlingszwiebeln fein schneiden und mit Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Die Zucchini von den Enden und die Tomaten vom Struck befreien, halbieren, klein schneiden, mit in die Pfanne geben und anbraten. Anschließend mit Pfeffer und Salz würzen und mit dem Weißwein ablöschen. Das Ganze kurz köcheln lassen und die Sahne hinzufügen. Die Soße mit Pfeffer, Salz, Chili und Meersalz abschmecken. Die Blätter von einem Basilikum- und Oreganozweig abzupfen und ebenfalls mit in die Pfanne geben. Den Lachs waschen und trocken tupfen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, den Lachs darin von beiden Seiten anbraten und mit Pfeffer, Salz und Meersalz würzen. Die Nudeln in die Pfanne geben und durchschwenken. Die Nudeln und das Lachsfilet auf Tellern anrichten und mit dem restlichen Basilikum und Oregano garnieren.

Peter Schauer am 26. Oktober 2009